

# Monte 40

## PASSITO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

**VARIETA' DELLE UVE**  
Garganega, Cortese.

**VIGNETO**  
Sistema di allevamento: doppia cortina.  
Ceppi per ettaro: 6000.

**TERRENO**  
Medioimpasto di origine morenica,  
calcareo/argilloso e sassoso.  
Altitudine: 140-160m/s.l.m.

**EPOCA DI RACCOLTA**  
Ultima decade di settembre.

**RESA**  
Uva: 70 q.li/Ha

**INTERVENTI SULLE UVE**  
Dopo aver riservato grande attenzione  
al frutto ed aver raggiunto il picco  
massimo di maturazione, vengono  
posti i grappoli in fruttai per una  
surmaturazione naturale con calo  
ponderale delle uve dal 35 al 40 %.  
(appassimento medio 110 giorni).

**VINIFICAZIONE**  
Prima quindicina di gennaio,  
macerazione in buccia per almeno 25  
giorni,  
pressatura soffice, fermentazione  
lentissima in barrique.  
Maturazione: minimo 12 mesi in  
barrique.  
Conservazione in serbatoi inox  
termocondizionati.  
Imbottigliamento in linea sterile,  
tappatura sottovuoto.

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA**  
8 mesi.

**DATI ANALITICI\***  
Grado alcolico: 14% vol.  
Estratto secco netto: 31 g/l  
Zuccheri riduttori: 90 g/l  
Acidità totale: 7 g/l  
Anidride solforosa totale: 80-105 mg/l

**CARATTERISTICHE  
ORGANOLETTICHE**  
Colore: giallo paglierino intenso.  
Profumo: intenso con sentori di frutta  
appassita albicocca e pesca.  
Sapore: delicato caldo con sentori di  
miele.

**CONSIGLI DEL PRODUTTORE**  
Abbinamento: ideale accompagnato  
a fine pasto con formaggi anche  
erborinati, gorgonzola e miele,  
mostarde e dolci alle creme o  
pasticceria secca.  
Note di servizio: servire alla  
temperatura di 8-10°C.

\*I dati analitici derivano da un calcolo medio di più lotti,  
sono quindi da considerare leggermente variabili a seconda  
dei lotti di imbottigliamento.



 *Azienda Agricola*  
**Giarola®**

Az. Agr. **UMBERTO GIAROLA** - Via Casette di Sopra, 2 - 37060 Palazzolo (Verona) Italy  
Tel. +39 045 7190255 - Fax +39 045 7190383 - [www.vinigiaraola.com](http://www.vinigiaraola.com) - [info@vinigiaraola.com](mailto:info@vinigiaraola.com)